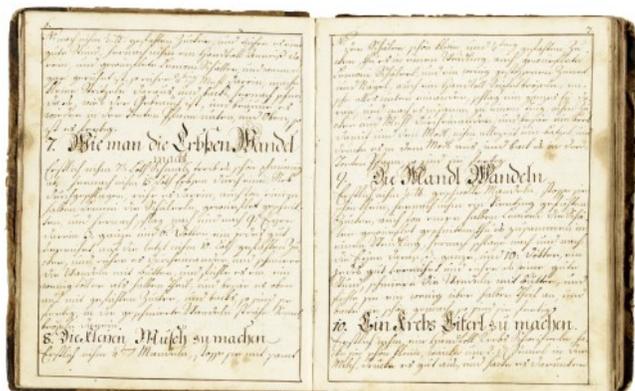


Kochbuch Pruckmair, S. 6-7

ÖMV/86.240/s007



Volkskundemuseum Wien / Foto: Birgit&Peter Kainz, faksimile digital

[Seite] 6.

Nº

nach nimh ½ lb. [52](#) gefahnen [53](#) Zucker, und rühre es eine gute Stund, hernach nimh ein Handvoll Anneiß [54](#) da= rein, und gewürflete Lemoni Schäler [55](#), und wann es gar gerührt ist, so rühre ¾ ting [56](#) Mehl darein, mache kleine Stritzeln [57](#) daraus, und backs, hernach schneide es, wie's der Gebrauch ist, und bräune es wieder in der Torten Pfann unten, und Oben, so ist es fertig.

7. Wie man die Erbßen Wandel [58](#)

macht.

Erstlich nimh 7 ½ Loth [59](#) Schmalz treib [60](#) es schön pfaumig ab, hernach nimh 15. Loth Erbsen durch eine Sieb durchgeschlagen, rühr es darein, auch von einem halben Lemoni die Schäler [61](#), gewürflet geschnitten, und hernach schlag nach und nach 9: Eyer darein 3: ganze und 6: Dötter ein jedes gut verrührt, auf die letzt nimh 10. Loth gefahnen [62](#) Zucker, und rühre es durcheinander, und schmiere die Wandeln mit Butter, und fühle es ein, ein wenig völler als halben Theil, und besäe es oben auf mit gefähten Zucker, und backs, so sind sie fertig; in die geschmierte Wandeln strähe Semelbröseln darein.

8. Die Kleyen [63](#) Musch [64](#) zu machen

Erstlich nimh ¼ ting [65](#) Mandeln, stosse sie mit samt

[Seite] 7.

Nº

der Schäler schön klein, und ¼ ting gefahnen [66](#) Zucker, thu es in einen Weidling [67](#), auch gewürflete Lemoni Schäler [68](#), und ein wenig gestossenen Zimet, und Nägel [69](#), auch ein Handvoll Küpfelbröseln [70](#), mische alles unter einander, schlag ein ganzes Ey daran, und mach es zusamm zu einem Teig, nimh Zucker und Mehl durcheinander, und besäe ein Bret damit und den Modl [71](#), nimh allezeit ein Batzel [72](#), und drucke es in dem Modl aus, und back es in der

Torten Pfann, so sind sie fertig.

9. Die Mandl Wandeln[73](#)

Erstlich nimm $\frac{1}{4}$: lb. [74](#) geschwölte [75](#) Mandeln, stosse sie schön klein, hernach nimm ein Viertel [76](#) gefähten [77](#) Zucker, auch von einer halben Lemoni die Schä=ler [78](#) gewürfelt geschnitten, thu es zusammen in einen Weidling [79](#), hernach schlage nach und nach die Eyer daran, 3. ganze, und 10: Dötter, ein jedes gut verrührt, und rühre es eine gute Stund, schmiere die Wandeln mit Butter, und fühle sie ein wenig über halben Theil an, und backe sie schön gemacht [80](#), so sind sie fertig.

10. Ein Krebs Eiter[81](#) zu machen.

Erstlich nimm ein Handvoll Krebs Schweiferln [82](#), ha=cke sie schön klein, waicke [83](#) um 2. [84](#) Semel in der Milch, drucke es gut aus, und hacke es darunter

[52](#) Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

[53](#) Gesiebt

[54](#) Anis

[55](#) Zitronenschalen

[56](#) Ein Viertel ist der vierte Teil ($\frac{1}{4}$) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

[57](#) Längliche Backware, manchmal geflochten

[58](#) Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen

[59](#) 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

[60](#) Flaumig rühren

[61](#) Zitronenschale

[62](#) Gesiebt

[63](#) Kleie?

[64](#) Muschelform?

[65](#) Ein Viertel ist der vierte Teil ($\frac{1}{4}$) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

[66](#) Gesiebt

[67](#) Große, weite Schüssel

[68](#) Zitronenschalen

[69](#) Gewürznelken

[70](#) Kipfelbrösel

[71](#) Pressform, meist aus Holz

[72](#) Kleines klebriges Häufchen

[73](#) Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen

[74](#) Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

[75](#) Eingeweicht und geschält

[76](#) Vierter Teil ($\frac{1}{4}$) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, $\frac{1}{4}$ = 140 Gramm

[77](#) Gesiebt

[78](#) Zitronenschale

[79](#) Große, weite Schüssel

[80](#) Langsam

[81](#) Suppeneinlage

[82](#) Krebschwänze

[83](#) Einweichen

[84](#) Pfennig

H: 21,5 cm

B: 17 cm

Objektklasse

Kochbuch

Hersteller/in

Pruckmair, Antonia

Beitragende/r

Huber, Hermine

Sicard von Sicardsburg, Theresia

Herkunft

Niederösterreich

[TGN](#)

[GEONAMES](#)

Hainstetten (?)

[GEONAMES](#)

Datierung

2. Hälfte 18. Jh.

Material

Papier

Technik

handgeschrieben

Sammlung

Kochbücher aus der Handschriftensammlung: Pruckmair, Antonia

Weiterführende Informationen

Die im Kochbuch verwendeten küchentechnischen Ausdrücke können sie in diesem [Glossar](#) nachschlagen.

Hier gibt es das vollständige Kochbuch als [Download](#).